

# TARANTELLA

BAR · RESTAURANT

FOLGEN SIE UNS AUF INSTAGRAM



<b>GEBACKENE GARNELE</b>	PRO STÜCK	<b>6</b>
WASABICRÈME, CHILIMAYONNAISE		
<b>TARANTELLA GURKENSALAT</b>		<b>15</b>
GURKENRAHM, KRONENDILL		
<b>CAESAR SALAT</b>		<b>19</b>
BROTCHIPS, KIRSCHTOMATEN, PARMESAN		
MIT 4 GEBRATENEN GARNELEN		<b>27</b>
MIT 180 GR. RINDERFILET		<b>29</b>
<b>KUHMILCH BURRATA</b>		<b>24</b>
TOMATEN, BASILIKUM		
<b>FLAMMKUCHEN „TRÜFFEL“</b>		<b>26</b>
TRÜFFELSCHMAND, TRÜFFEL, RUCOLA		

## VORSPEISEN

<b>ENTENLEBERPARFAIT</b>		<b>25</b>
FRUCHTGEL, BRIOCHE		
<b>BALIK LACHS</b>		<b>24</b>
KARTOFFELPUFFER, KRÄUTERCRÈME,		
<b>TATAKI</b>		
YELLOWFIN TUNA, IKARIMI LACHS,		
CHILLIMAYO, TERIYAKI	100G	<b>26</b>
<b>GEBACKENER BLUMENKOHL</b>		<b>19</b>
SALSA VERDE, LAUCHZWIEBELN		
<b>2 SPICY ENTEN TACOS</b>		<b>16</b>
ASIATISCH MARINIERTES ENTENFLEISCH		

<b>PATA NEGRA SCHINKEN</b>		
KALAMATA OLIVEN, BROTCHIPS	KLEIN	<b>29</b>
	GROSS	<b>39</b>
<b>OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“</b>		
CRÈME FRAÎCHE, GEBACKENES WACHTELEI, BROTCHIP		
<b>UND / ODER</b>		
<b>YELLOWFIN TUNA TATAR „ASIA STYLE“</b>		
KORIANDER, PONZUMAYO, KRABBENCHIP		
SERVIERT MIT SÜSSKARTOFFEL POMMES, POMMES FRITES ODER KORN AN KORN		
EINZELN ODER GEMISCHT	KLEIN	<b>26</b>
	GROSS	<b>39</b>

## AUS DEM OZEAN

<b>OSSIETRA IMPERIAL KAVIAR</b>		
KARTOFFELPUFFER, WACHTELEIER,	20 GR.	<b>50</b>
CRÈME FRAÎCHE	50 GR	<b>135</b>

<b>FRANZÖSISCHE FELSENAUSTERN</b>	JE	<b>6,5</b>
VINAIGRETTE, CHEDDARBROT, TOMATENMEERRETTICH		

<b>GRATINIERTER ROCKEFELLER AUSTERN</b>	3 STÜCK	<b>24</b>
BLATTSPINAT, SAUCE MORNAY		

<b>SAUTIERTER 1/2 HUMMER</b>		<b>65</b>
KARTOFFELPÜRÉE, TRÜFFEL		

<b>HUMMER VOM GRILL</b>	1/2 HUMMER	<b>59</b>
	1/1 HUMMER	<b>115</b>

<b>GEBACKENE CALAMARETTI</b>		<b>25</b>
MAISMEHL, AIOLI		

<b>GEBACKENER PULPO</b>		<b>28</b>
MAISMEHL, TOMATENSUGO, OLIVEN		

<b>FRISCHE NORDSEE-SEEZUNGE</b>		
SALZKARTOFFELN, BRAUNE BUTTER, GURKENSALAT		
<b>TAGESPREIS</b>		

<b>SOUS VIDE GEGARTES KABELJAUFLET</b>		<b>40</b>
--	--	-----------

<b>GEGRILLTES IKARIMI LACHSFILET</b>		<b>39</b>
--------------------------------------	--	-----------

<b>GEGRILLTES LOUP DE MER FILET</b>		<b>37</b>
-------------------------------------	--	-----------

ZU ALL UNSEREN FISCHGERICHTEN REICHEN WIR SPINAT, SALZKARTOFFELN & 2-ERLEI SAUCEN.

## VEGETARISCH

<b>GEBRATENE DIM SUM</b>		<b>19</b>
ARTISCHOCKENBÖDEN, CURRY		

<b>ARTISCHOCKE „CAMUS DE BRETAGNE“ (VEGAN)</b>		<b>21</b>
VINAIGRETTE, SCHALOTTEN		

<b>ZUCCHINI SPAGHETTI (VEGAN)</b>		<b>25</b>
SOJA, TRÜFFEL		

<b>KÜRBIS CANNELLONI</b>		<b>27</b>
CARBONARA, KRÄUTERSAITLINGE		

<b>VORSPEISEN-VARIATION TARANTELLA, AB 2 PERSONEN</b>		
OCHSENBEEF TATAR „PIKANT“, FLAMMKUCHEN TRÜFFEL + 3 WEITERE VORSPEISEN DES TAGES		
	PRO PERSON	<b>32</b>

## SUPPEN

<b>KÜRBISÜPPCHEN</b>		<b>16</b>
KÜRBISKERNE, KERNÖL		

<b>TAFELSPITZ-CONSOMMÉ</b>		<b>16</b>
TAFELSPITZ, FRISCHER MEERRETTICH		

<b>HUMMERSÜPPCHEN</b>		<b>19</b>
GARNELEN, RAHM		

## PASTA

<b>ALL'ARRABIATA</b>		<b>24</b>
TORTIGLIONI, PEPPERONATA, TOMATEN, PARMESAN		

<b>TRÜFFELNUDELN</b>		
TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN	KLEIN.	<b>27</b>
	GROSS	<b>36</b>

<b>AL CURRY</b>		<b>28</b>
TORTIGLIONI, HUHN, CURRY, PARMESAN		

<b>SALSICCIA</b>		<b>28</b>
TORTIGLIONI, RUCCOLA, PIKANT, PARMESAN		

<b>AL CARCIOFO</b>		<b>29</b>
TORTIGLIONI, ARTISCHOCKE, SCHWARZE OLIVEN, GETROCKNETE TOMATE, GESCHMOLZENER BURRATA		

<b>SCAMPI</b>		<b>35</b>
TORTIGLIONI, PEPPERONATA, PARMESAN		

<b>GETRÜFFELTE KALBSBOLOGNESE</b>		<b>36</b>
TORTIGLIONI, TRÜFFEL, PARMESAN		

<b>AL SALMONE</b>		<b>36</b>
TORTIGLIONI, SPINAT, LACHS, PERNOD-PFEFFERSAUCE		

<b>RINDERFILETGESCHNETZELTES</b>		<b>39</b>
TORTIGLIONI, PFEFFERRAHM, GESCHMORTE TOMATEN, PARMESAN		

<b>ALL'ASTICE</b>		<b>59</b>
TORTIGLIONI, 1/2 HUMMER, GRÜNE ERBSEN, PARMESAN		

**ZU ALL UNSEREN PASTAGERICHTEN SERVIEREN WIR PARMESAN, KNOBLAUCH- & CHILIÖL.**

## FLEISCH

<b>RUMPSTEAK</b>		<b>49</b>
CA. 250 GR., ARGENTINISCHER OCHSE		

<b>ENTRECÔTE LÜNEBURG</b>		
35 TAGE DRY AGED	250 GR.	<b>44</b>
	400 GR.	<b>59</b>

<b>FLANKSTEAK OMAHA, USA</b>		<b>44</b>
CA. 250 GR., USA		

<b>ENTRECÔTE OMAHA, USA</b>		
35 TAGE DRY AGED	450 GR.	<b>72</b>

<b>RINDERFILET VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b>	200 GR.	<b>46</b>
	300 GR.	<b>62</b>

<b>HERRENFILET</b>	300 GR.	<b>65</b>
SCHMORZWIEBELN		

## AB 2 PERSONEN

PREIS PRO PERSON

<b>CHATEAUBRIAND VOM LÜNEBURGER OCHSEN</b>		<b>66</b>
CA. 300 GR.P.P.		

<b>DOPPELTES ENTRECÔTE</b>		<b>65</b>
CA. 400 GR.P.P., LÜNEBURG, 35 TAGE DRY AGED		

ZUBEREITUNGSZEIT FÜR CHATEAUBRIAND & ENTRECÔTE MINDESTENS 35 MINUTEN FÜR MEDIUM, MEDIUM RARE & RARE

### STEINBUTT, WAHLWEISE:

**AUS DER TURBOTIÈRE ODER VOM GRILL**

ZUBEREITUNGSZEIT STEINBUTT MINDESTENS 30 MINUTEN

### TAGESPREIS

**ZUM FISCH REICHEN WIR SPINAT, SALZKARTOFFELN & 2-ERLEI SAUCEN.**

## BEILAGEN

<b>TARANTELLA TRÜFFELPOMMES</b>	JE	<b>19</b>
<b>TRÜFFELPÜRÉE</b>	JE	<b>14</b>

POMMES FRITES, BRATKARTOFFELN, KARTOFFELSTAMPF	JE	<b>7</b>
--	----	----------

SÜSSKARTOFFELPOMMES VICHY KAROTTEN, SPINAT	JE	<b>8</b>
--	----	----------

GRILLGEMÜSE, GEBACKENER BLUMENKOHL, DAMPFGEWÜSE	JE	<b>9</b>
---	----	----------

PFEFFERRAHMSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, TRÜFFELMAYONNAISE	JE	<b>5</b>
--	----	----------

TARANTELLA MAYONNAISE, TARANTELLA KETCHUP, TARANTELLA STEAKSAUCE	JE	<b>2</b>
--	----	----------

<b>TRÜFFELAUFPREIS</b>	JE	<b>9</b>
------------------------	----	----------

<b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL</b>		<b>36</b>
BRATKARTOFFELN, GURKENSALAT, PREISELBEEREN		

<b>CORDON BLEU</b>		<b>38</b>
MAILÄNDER SCHINKEN, COMTÉ, POMMES FRITES, GURKENSALAT, PREISELBEEREN		

<b>KALBSLEBER „BERLINER ART“</b>		<b>35</b>
KARTOFFELPÜRÉE, APFEL, ZWIEBELN, BALSAMICOJUS		

<b>KÖNIGSBERGER KLOPSE</b>		<b>25</b>
PÜRÉE, ROTE BETE SALAT, KAPERSAUCE		

## CLASSICS

<b>BOKELHOLMER ENTE</b>		
SPITZKOHL À LA CRÈME, LA RATTE KARTOFFELN		

ENTENJUS	1/2	<b>60</b>
(FÜR 1 PERSON)	1/1	<b>120</b>
(FÜR 2 PERSONEN)		

<b>OMAS RINDERROULADE</b>		<b>28</b>
---------------------------	--	-----------

<b>TAFELSPITZ IN SENFKRUSTE</b>		<b>32</b>
---------------------------------	--	-----------

<b>KALBSBÄCKCHEN</b>		<b>34</b>
----------------------	--	-----------

<b>LAMMHAXE</b>		<b>38</b>
-----------------	--	-----------

DAZU SERVIEREN WIR SPITZKOHL À LA CRÈME, LA RATTE KARTOFFELN & JUS.

# WEIN

## CHAMPAGNER

<b>LAURENT- PERRIER BRUT</b>	
0,1L <b>21</b>	0,75 L <b>130</b>
<b>LAURENT-PERRIER ROSÉ</b>	
0,1 L <b>26</b>	0,75 L <b>185</b>

## OFFENE WEINE

### WEISSWEIN 0,2 L

<b>2021 WEINGUT MICHEL,</b>	
GRAUBURGUNDER,	
„EDITION TARANTELLA“, BADEN	
DEUTSCHLAND	<b>15</b>

<b>2021 WITTMANN,</b>	
„AUS DEM HÄUSCHEN“	
RHEINHESSEN, RIESLING	<b>15</b>

<b>2021 TENUTA DI BISERNO</b>	
„OCCHIONE“ VERMENTINO,	
ITALIEN	<b>17</b>

<b>2021 WEINGUT KLUMPP</b>	
WEISSBURGUNDER „KIRCHBERG“	
BADEN, DEUTSCHLAND	<b>17</b>

<b>2020 ZAHEL</b>	
WIENER GEMISCHTER SATZ	
„NUSSBERG“	
THE REAL JULES, ÖSTERREICH	<b>18</b>

<b>2022 CLOUDY BAY</b>	
SAUVIGNON BLANC	
NEUSEELAND	<b>19</b>

<b>2021 DOMAINE WACHAU</b>	
GRÜNER VELTLINER, FEDERSPIEL	
ÖSTERREICH	<b>17</b>

## OFFENE WEINE

### ROSÉWEIN 0,2 L

<b>2021 WHISPERING ANGEL</b>	
CHÂTEAU D'ESCLANS,PROVENCE	<b>18</b>

<b>2021 WEINGUT KORRELL</b>	
„SLICE OF PLEASUR“	
NAHE, DEUTSCHLAND	<b>14</b>

## OFFENE WEINE

### ROTWEIN 0,2 L

<b>2018 BODEGAS BORDOY</b>	
SA ROTA CRIANZA	
„THE REAL JULES“ MALLORCA	<b>15</b>

<b>2018 MARCHESI ANTINORI</b>	
CHIANTI CLASSICO RISERVA,	
TENUTA TIGNANELLO, TOSKANA	
ITALIEN	<b>28</b>

<b>2020 DIETER MEIER,</b>	
„PURO“ MALBEC,ARGENTINIEN	<b>22</b>

<b>2017 BEAUMONT</b>	
„DANGERFIELD SYRAH“	
SÜDAFRIKA	<b>18</b>

<b>2018 TORCICODA</b>	
<b>TORMARESCA</b>	
PRIMITIVO SALENTO,ITALIEN	<b>22</b>

<b>2020 CHATEAU PEYRAT,</b>	
PEYRAT ROUGE,FRANKREICH	<b>17</b>

## SEKT

<b>SCHÄFER RIESLING SEKT</b>	
0,1 L <b>10</b>	0,75 L <b>65</b>
<b>JULIUSSPITAL ROSÉ</b>	
0,1 L <b>12</b>	0,75 L <b>80</b>

## APERITIFS

<b>NEGRONI</b>	<b>12</b>
<b>FRENCH 76</b>	<b>15</b>

## SCHORLEN

<b>WEISSWEINSCHORLE</b>	0,3 L <b>12</b>
<b>ROSÉWEINSCHORLE</b>	0,3 L <b>12</b>
<b>TAGESSAFTSCHORLE</b>	<b>10</b>

<b>S P E C I A L O F F E R</b>
<b>2020 DOMAINE LEFLAIVE, MÂCON- VERZÉ, BURGUND, FRANKREICH</b>
<b>0,2L 20,00</b>

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN 0,75 L

### GROSSE & ERSTE GEWÄCHSE

<b>2017 WEGELER WEINGÜTER,</b>	
<b>GG, RIESLING „ROTHENBERG“</b>	
RHEINGAU	<b>110</b>

<b>2021 St. ANTONY,</b>	
<b>GG, RIESLING</b>	
NIERSTEIN HIPPING,	
RHEINGAU	<b>120</b>

<b>2019 WEINGUT SALWEY, GG,</b>	
<b>WEISSBURGUNDER</b>	
STEINGRUBENBERG,	
BADEN	<b>100</b>

<b>2020 WITTMANN,</b>	
<b>GG, RIESLING,</b>	
WESTHOFEN AULERDE,	
RHEINHESSEN	<b>130</b>

<b>2016 WEINGUT CASTELL,</b>	
<b>GG SILVANER,</b>	
SCHLOSSBERG	
FRANKEN	<b>100</b>

<b>2020 DÖNNHOFF, GG,</b>	
<b>RIESLING,</b>	
HERMANNSHÖHLE,	
NAHE	<b>120</b>

<b>2020 FRANZ KELLER,</b>	
<b>GG, GRAUBURGUNDER,</b>	
OBERBERGENER BASSGEIGE	<b>100</b>

## FLASCHENWEINE

### ROSÉWEIN 0,75 L

<b>2021 WEINGUT KORRELL</b>	
„SLICE OF PLEASUR“	
NAHE, DEUTSCHLAND	<b>50</b>
<b>MAGNUM</b>	<b>100</b>

<b>2021 WHISPERING ANGEL</b>	
CHÂTEAU D'ESCLANS,PROVENCE	<b>60</b>

<b>2020 SCHÄFER ROSÉ,</b>	
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	<b>40</b>
<b>MAGNUM</b>	<b>80</b>

<b>2021 CHÂTEAU GALUPET,</b>	
CRU CLASSÉ DE PROVENCE	<b>120</b>

## FLASCHENWEINE

### WEISSWEIN 0,75 L

<b>2021 WEINGUT KLUMPP</b>	
GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“	
BADEN, DEUTSCHLAND	<b>70</b>
<b>MAGNUM</b>	<b>140</b>

<b>2021 MARCO FELLUGA,</b>	
„JUST MOLAMATTA“ BIANCO,	
DOC FRIAUL, ITALIEN	<b>60</b>

<b>2021 LUNAE</b>	
ETICHETTA GRIGIA	
VERMENTINO DOC, ITALIEN	<b>60</b>

<b>2021 CANTINA TERLAN,</b>	
<b>„QUARZ“</b>	
SAUVIGNON BLANC, SÜDTIROL,	
ITALIEN	<b>120</b>

<b>2021 DOMAINE WACHAU</b>	
„AXPOINT“GRÜNER VELTLINER,	
SMARAGD, ÖSTERREICH	<b>90</b>

<b>2020 WEINGUT SCHÄFER,</b>	
CHARDONNAY	
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	<b>60</b>

<b>2017 NEWTON</b>	
CHARDONNAY „UNFILITERT“	
NAPA VALLEY, USA	<b>100</b>

<b>2020 ZAHEL</b>	
WIENER GEMISCHTER SATZ	
THE REAL JULES	
ÖSTERREICH	<b>45</b>

<b>2018 BEAUMONT,</b>	
„HOPE MARGUERITE“,	
CHENIN BLANC	<b>80</b>

<b>2022 CLOUDY BAY</b>	
SAUVIGNON BLANC	
NEUSEELAND	<b>65</b>

<b>2019 DOMAINE T. LABAILLE,</b>	
SANCERRE AUTHENTIQUE,	
LOIRE, FRANKREICH	<b>60</b>

<b>2020 S. BILLAUD, CHABLIS</b>	
„LES GRANDS TERROIRS“	
FRANKREICH	<b>60</b>

<b>2020 WEGELER WEINGÜTER,</b>	
„GEHEIMRAT J“ RIESLING,	
RHEINGAU, DEUTSCHLAND	<b>70</b>
<b>MAGNUM</b>	<b>140</b>

<b>2020 PAUL JABOULET,</b>	
„LE JALETS“	
CROZES HERMITAGE BLANC	<b>80</b>

<b>2019 CHÂTEAU DE</b>	
<b>MONTFAUCON, LIRAC BLANC</b>	
„COMTESSE MADELEINE“	<b>70</b>

## FLASCHENWEINE

### ROTWEIN 0,75 L

<b>2019 BEAUMONT</b>	
FAMILY WINES,	
„RAOUL'S“ GRENACHE, SHIRAZ	
SÜDAFRIKA	<b>90</b>

<b>2019 WYNNS</b>	
„COONAWARRA“	
COONAWARRA ESTATE	<b>100</b>

<b>2017 MAS LA PLANA</b>	
MIGUEL TORRES,	
PENEDÈS, SPANIEN	<b>160</b>

<b>2018 CHÂTEAU POTENSAC</b>	
HAUT- MEDOC, FRANKREICH	<b>90</b>

<b>2017/18 BARON DE LEY,</b>	
RESERVA, SPANIEN	<b>60</b>
<b>MAGNUM</b>	<b>120</b>

<b>2018 NEWTON</b>	
„THE PUZZLE“	
SPRING MOUNTAIN DISTRICT,	
USA	<b>180</b>

<b>2019 TENUTA LUCE</b>	
LUCENTE, TOSKANA, ITALIEN	<b>80</b>
<b>MAGNUM</b>	<b>160</b>

<b>2020 ANIMA NEGRA, AN/2</b>	
SPANIEN	<b>90</b>

<b>2020 BOEKENHOUTSKLOOF</b>	
„THE CHOCOLATE BLOCK“,	
SÜDAFRIKA	<b>100</b>
<b>MAGNUM</b>	<b>210</b>

<b>2016 EMMANUEL REYNAUD,</b>	
DOMAINE DES TOURS ROUGE	
FRANKREICH	<b>100</b>

<b>2018 BODEGAS ALION/</b>	
<b>VEGA SICILIA ALION, SPANIEN</b>	<b>220</b>

<b>2019 DOMAINE L. JADOT</b>	
POMMARD, BURGUND,	
FRANKREICH	<b>160</b>

<b>2018 CORDERO DI</b>	
<b>MONTZEMOLO</b>	
BAROLO „MONFALETTO“,	
ITALIEN	<b>150</b>

<b>2017 MULDERBOSCH,</b>	
„FAITHFUL HOUND“,	
STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA	<b>90</b>

## MAGNUMFLASCHEN WEISSWEIN 1,5 L

<b>2021 WEINGUT KLUMPP</b>	
GRAUBURGUNDER „TONMERGEL“	
BADEN, DEUTSCHLAND	<b>140</b>

<b>2020 LA SCOLCA,</b>	
GAVI DI GAVI, „ETICHETTA NERA“,	
PIEMONTE, ITALIEN	<b>180</b>

<b>2021 WITTMANN,</b>	
„AUS DEM HÄUSCHEN“ RIESLING	
RHEINHESSEN	<b>120</b>

<b>2020 S. BILLAUD, CHABLIS</b>	
„LES GRANDS TERROIRS“	
FRANKREICH	<b>120</b>

## MAGNUMFLASCHEN ROTWEIN 1,5 L

<b>2020 ANIMA NEGRA AN/2</b>	
MALLORCA, SPANIEN	<b>180</b>
<b>2011 NUMANTHIA</b>	
TORO, SPANIEN	<b>200</b>

<b>2019 TORCICODA TORMARE-</b>	
<b>SCA, PRIMITIVO SALENTO</b>	<b>160</b>

<b>2019 CH. DE SAINT COSME,</b>	
CÔTES DU RHÔNE, „SÉLECTION“	
FRANKREICH	<b>100</b>

<b>2018 BODEGAS ALION/</b>	
<b>VEGA SICILIA ALION</b>	<b>450</b>
SPANIEN	

## RARITÄTENKARTE

RM 13.02.2023

VEREHRTE GÄSTE, ZUSÄTZLICH HÄLT UNSER TEAM EINE KARTE MIT EINER EXZELLENTE SELEKTION VON CHAMPAGNER UND INTERNATIONALEN WEINEN FÜR SIE BEREIT. ÄNDERUNGEN DER JÄHRGÄNGE SIND VORBEHALTEN.